

**L'ORIGINAL**

Nous avons ouvert fin 2019 au Kirchberg. Sur ce plateau de bureaux, nous avons créé une offre simple :

Convivialité,  
bonnes bières,  
vins de qualité et  
plats classiques mais soignés.

Nous ne sommes pas peu fiers d'avoir créé quelque chose qui manquait jusque là dans le quartier :

Un lieu de vie et de rencontres, là où avant, les gens se croisaient sans jamais trop s'arrêter.

Désormais, nous exportons la formule au nord du pays... et nous nous réjouissons de vous accueillir.

**LE PETIT FRÈRE****LOUNGE ACT ONE**

7, avenue J.F. Kennedy L-1855  
Tram Philharmonie  
+352 27 77 02 27

Réservations : [loungeactone.lu](http://loungeactone.lu)  
[contact@loungeactone.lu](mailto:contact@loungeactone.lu)

**LOUNGE ACT TWO**

5, rue Tschiderer  
L-9094 Ettelbruck

5, rue Tschiderer  
L-9094 Ettelbruck

Tel: +35227700235  
Loungeact2@gmail.com



Suivez-nous sur Facebook !  
[FB.com/LoungeAct2](https://www.facebook.com/LoungeAct2)



## NOS ENTRÉES

<b>OS À MÛELLE</b> Os à moelle, fleur de sel.	12€	<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Carpaccio, caprons, tomate, roquette, parmesan, vinaigrette. [7]	14€
<b>TEMPURA DE SCAMPIS</b> Six pièces de scampis, salade, sauce aigre douce. [1-2]	16€		

## NOS BURGERS

### AU BŒUF

<b>LOUNGE ACT CLASSIC BURGER</b> Steak de bœuf, fromage cheddar & sauce burger. Tomate, salade, cornichon, oignons, pain maison. [1-3-7-10]	18€	<b>BRISKET BURGER</b> Poitrine de bœuf fumée maison, céleri, remoulade avec pomme, sauce barbecue. [1-7-9-10]	30€
<b>LOUNGE ACT NO CHEESE BURGER</b> Classique <u>sans</u> fromage. [1-3-7-10]	18€	<b>LUXEMBURGER — le sans pain</b> Galettes de pomme de terre au poireaux au lieu du pain, steak, sauce burger et fromage [1-3-7-10]	20€
<b>NO OIGNON, NO CRY</b> Classique, sans oignon. [1-3-7-10]	18€	<b>KRATOS</b> Les cardiologues le détestent : double dose de fromage, deux steaks, deux galettes de pomme de terre, lard. [1-3-7-10]	28€
<b>À CHEVAL</b> Classique + œuf au plat. [1-3-7-10]	20€		
<b>GORGONZOLA</b> Classique + fromage gorgonzola. [1-3-7-10]	20€		
<b>MONTAGNARD</b> Classique + fromage auvergnat Saint-nectaire, galette au poireaux, lard. [1-3-7-10]	22€		
<b>PETIT SCOVILLE</b> Classique + jalapeños, Tabasco à la demande. [1-3-7-10]	19€		
<b>BACON</b> Classique + une dose de lard. Le gras, c'est la vie. [1-3-7-10]	20€		

### AUTRES

<b>COCORICO</b> Du bon filet de poulet pané fromage, sauce tartare. [1-3-7-10]	18€
<b>PULLED PORK</b> Porc effiloché, sauce BBQ, crème aux herbes, céleri remoulade. [1-3-9-10]	19€
<b>LES DENTS DE LA MER</b> Aiglefin, sauce tartare et crème aux herbes. [1-3-4-7-10]	19€
<b>VEGGIE</b> Délicieuse galette de pomme de terre au poireaux avec sa sauce burger, fromage. [1-3-7-10]	17€

# NOS VIANDES

Accompagnement inclus : purée de pommes de terre, frites maison, légumes de saison ou salade. Supplément garniture : 2€  
Poids brut des viandes avant cuisson.

## BŒUF

ONGLET DE BŒUF (BEL/FRA/DEU) 26€  
200g

SMOKED BEEF BRISKET TEXAS STYLE (USA) 32€  
Poitrine de bœuf fumée maison, céleri rémoulade avec  
pomme, sauce barbecue. [9]

FAUX-FILET (ARG) 30€  
250g

TERES MAJOR (IRL) 28€  
200g

ENTRECÔTE (ARG) 32€  
280g

## VEAU

ESCALOPE DE VEAU 22€  
Sauce crème champignons  
200g

## PORC

BBQ SPARE RIBS 22€

## VIANDES FROIDES

CARPACCIO DE BŒUF 22€  
Carpaccio, caprons, tomate, roquette, parmesan,  
vinaigrette.

TARTARE DE BŒUF 24€  
Rumsteck, oignons, câpres, cornichon, persil, sauce  
anglaise, sauce burger, tabasco. [3-5-10]

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 16€  
Accompagnée de pain fait maison et de beurre. [7]

ASSIETTE DE FROMAGE 16€  
Accompagnée de pain fait maison et de beurre. [7]

## NOS SAUCES POUR VIANDE

Béarnaise, [3-7] Poivre, [1]

Champignons, [1-7] Vin Rouge. [1]

Allergènes :

[1] Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

[2] Crustacés [3] Oeufs [4] Poisson [5] Arachide [6] Soja [7] Lait et lactose [8] Fruits à coque : pistaches,  
amandes, noisettes, noix -cajou, pécan, du Brésil, macadamia, Queensland- [9] Céleri [10] Moutarde [11] Graines  
de sésame [12] Anhydride sulfureux, sulfites >10mg/kg [13] Lupin [14] Mollusques

5, rue Tschiderer  
L-9094 Ettelbruck

contact@loungeactone.lu



Suivez-nous sur Facebook !  
FB.com/LoungeAct2



Happy Hour le jeudi de 18h à 21h

## NOS PLATS TRADITIONNELS

Accompagnement inclus : purée de pomme de terre, frites maison, légumes de saison, salade ou pain fait maison. Suppl. garniture: 2€

<b>PLAT DU JOUR</b> Demandez le programme !	15€	<b>GROMPEREKICHELCHER</b> Galettes de pomme de terre au poireaux, crème aux herbes, salade. [3-7]	14€
<b>ROGNONS DE VEAU À LA DIJONNAISE</b> Rognons, moutarde, champignons, crème, cognac, vin blanc, tagliolini. [7-10]	22€	<b>CORDON BLEU CRÈME CHAMPIGNONS</b> Filet de poulet, jambon, fromage, sauce crème-champi. [1-3-7]	22€
<b>BOUCHÉE À LA REINE</b> Croûte à bouche, poule, champignons, sauce poulette. [1-7-9]	18€	<b>SALADE SCAMPIS 8 pcs</b> Salade, scampis, vinaigrette framboise, crème, ail. [2-7]	22€
<b>FISH AND CHIPS [1-4]</b> Poisson selon arrivage, sauce tartare, crème aux herbes	20€	<b>SALADE CHÈVRE MIEL NOIX</b> Une salade au fromage de chèvre. Non, sans blague ? [1-7]	18€

## LES DESSERTS MAISON

Crème brûlée [3-7]	10€
Brownie au chocolat glace vanille & chantilly [1-3-8]	10€
Crumble pommes-cannelle & glace vanille [1-7]	10€
Apfelschtrüdel pomme amande et chocolat & glace vanille [3-7-8]	10€

**Suivez-nous sur Facebook !**  
**FB.com/LoungeAct2**



**LOUNGE ACT TWO**  
5, rue Tschiderer — L-9094 Ettelbruck  
Tel: +352270235  
Loungeact2@gmail.com

# LES BOISSONS

## BIÈRES PRESSION [1]

Diekirch	30cl 4.00€	50cl 6€
La Chouffe Blonde	33cl 6.00€	
Paix dieu	25cl 6.00€	50cl 10€
Tripel Karmeliet	33cl 7.00€	
Bon secours myrtille	33cl 7.00€	50cl 10€
Diekirch grand cru	33cl 5.00€	50cl 7.50€
PICON BIÈRE	30cl 4,50€	50cl 7,50€
PANACHE/MONACO	30cl 4,00€	50cl

## BIÈRES EN BOUTEILLE [1]

Duvel	33cl	6€
Duvel 666	33cl	6€
Cherry Chouffe	33cl	7€
Mc Chouffe	33cl	7€
Tank 7	33cl	8€
Maredsous	33cl	8€
Liefmans	25cl	5€
TRIPLE D'ANVERS	33cl	7€
ORVAL	33cl	8€

## APÉRITIFS

Crémant [12]	6€
Kir Crémant [12]	7€
Martini Bianco ou Rosso	6€
Campari	6€
Campari + Orange/SODA	8€
Porto rouge/ blanc	6€
RICARD	8€

## SANS ALCOOL

Jus — orange, pomme, ananas, tomate, fraise	3€
Soda — Coca, Coca Zéro, Sprite, Fuze Tea	3€
Tonic water (Nordic mist) Ginger beer (Fever tree)	3€
Eau minérale 50cl — Plate ou gazeuse	4€
Clausthaler 0% alcohol 33cl	5€
Espresso tonic — servi glacé	10€
CRODINO	4€
POMME GAZEUSE	5€

## COCKTAILS

Hugo	8€	Negroni	10€
Aperol Spritz	8€	Old Fashion	10€
Campari Spritz	10€	Kyiv/Moscow Mule	10€
Mojito	10€	Godfather	10€
Caipirinha	10€	White Ukrainian/Russian	10€
Margarita	10€	Long Island Ice Tea	12€
Cuba Libre	10€	Cocktail No Alcool	8€
Piña Colada	10€	Longdrink	10€

## ALCOOLS FORTS

Sambuca	6€	J&B	8€
Kahlua	6€	Lagavulin 8y	12€
Tequila	6€	Oban 14y	12€
Get 27	6€	Jameson	8€
Baileys	6€	Jack Daniel's	6€
Vodka Eristoff	6€	Captain Morgan Spiced	6€
Cynar	6€	Kraken	8€
Hunnegdrepp Miel	6€	Bumbu The Original	8€
Eau De Vie	6€	Jagermeister	6€
Calvados	8€	Averna	6€
Shot	4€	Amaretto	6€
Shot Jagermeister	4€	Limoncello	6€
		Cointreau	6€

## GIN & TONIC

Bombay Sapphire, Hendrick's ou Monkey 47	12€
--	-----

## BOISSONS CHAUDES

Café — espresso ou lungo	3€
Double — espresso, what else?	6€
Cappuccino [7]	5€
Latte Macchiato [7]	5€
Espresso Macchiato [7]	4€
Chocolat chaud [7]	4€
Thé	4€
IRISH COFFEE	12€

# ROCK N 'PIZZA

<b>MANESKIN [1-7]</b> Tomate, mozzarella	11€
<b>FOJA [1-4-7]</b> Tomate, mozzarella, capres, anchois, oignons	13€
<b>NIRVANA [1-7]</b> Tomate, mozzarella, jambon	13€
<b>QUEEN [1-7]</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons	14€
<b>VELVET UDERGROUND [1-3-7]</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuif	15€
<b>BEATLES [1-7]</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	14€
<b>DEEP PURPLE [1-7]</b> Tomate, mozzarella, salami	14€
<b>RED HOT CHILI PEPPERS [1-7]</b> Tomate, mozzarella, salami piquant	14€
<b>EARTH [1-7]</b> Crème, lardons, oignons	13€
<b>WIND [1-7]</b> Crème, mozzarella, lardons, oignons	14€
<b>FIRE [1]</b> Huile d'olive, romarin, jambon cru	16€
<b>THE DOORS [1-4-7]</b> Tomate, mozzarella, thon, oignons	16€
<b>OFFSPRING [1-7]</b> Tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, chèvre	16€
<b>SCORPIONS [1-2-7]</b> Tomate, mozzarella, scampis à l'ail	19€
<b>ETTELBROOKLYN [1-7-8]</b> Tomate, mozzarella, beef brisket, pulled pork	20€
<b>OASIS [1-7]</b> Tomate, mozzarella, jambon, ananas	15€
<b>UZEDA [1-7]</b> Huile d'olive, romarin, jambon cru, burrata, roquette	19€